LIVRO DE RECEITAS

Festa das Cucas

Santa Cruz do Sul

SABORES QUE INSPIRAM O AMANHÃ!

Cuca: nosso doce legado gastronômico

A Festa das Cucas 2026 celebra sabores que atravessam gerações, preservam memórias e abrem caminho para novas inspirações. Neste livro, cada receita carrega um pouco da tradição, do carinho e da criatividade das padarias participantes, revelando diferentes formas de transformar a cuca em afeto, encontro e identidade.

Com o conceito "Sabores que inspiram o amanhã", esta edição valoriza combinações que respeitam as raízes da nossa cultura, mas também convidam o público a descobrir novos aromas, texturas e possibilidades. Entre ingredientes clássicos, releituras contemporâneas e histórias de família, cada cuca apresenta uma forma especial de olhar para o futuro sem esquecer o passado.

Mais do que um registro de receitas, este livro é um convite para compartilhar momentos, fortalecer laços e eternizar sabores que fazem parte da nossa história. Que cada página desperte lembranças, inspire novas experiências e celebre a doçura de estar junto.

Cuca Tesouro da Colônia

Ducheff

Ingredientes

Massa:

Farinha: 500 g
Açúcar: 100 g
Sal: 10 g
Leite em pó: 20 g
Fermento: 15 g
Margarina: 40 g
Gordura: 40 g
Ovos: 2 unidades
Reforçador: 2 g
Água: até dar ponto

Recheio:

Linguiça calabresa defumada
Pimentão
Catupiry
Geleia de abacaxi

Streusel/Farofa:

Farinha: 180 g
Manteiga: 70 g
Banha: 70 g

Modo de preparo

Massa:

Em um recipiente, misturar todos os ingredientes secos: farinha, açúcar, sal, fermento e leite em pó.

Adicionar os ingredientes molhados: ovos, margarina e gordura.

Misturar e acrescentar água aos poucos. Sovar bem até atingir uma massa lisa e elástica.

Deixar a massa descansar até crescer.

Farofa:
Misturar todos os ingredientes com a mão até virar farofa.

Montagem e forneamento:

Assar em forno preaquecido em 160 °C por aproximadamente 15 minutos. (Vai depender do forno).

Depois da massa crescida, acrescentar os recheios e levar ao forno.

Rainha da Festa

A Tesouro da Colônia celebra a tradição como uma herança viva, capaz de se renovar sem perder sua essência.

A combinação de calabresa defumada, pimentão, geleia de abacaxi com pimenta e streusel revela equilíbrio entre memória, ousadia e criatividade. Uma cuca que honra as raízes e transforma a história em inspiração para o amanhã.

Cuca Doce Aroma

Panificadora Cristal

Ingredientes

Massa, para 2 kg:

Farinha: 1.900 g
Fermento: 50 g
Sal: 30 g
Açúcar: 420 g
Ovos: 4 unidades
Banha: 90 g
Margarina: 45 g
Leite: 1 litro
Açúcar de baunilha: a gosto
Noz-moscada: a gosto
Limão: a gosto

Creme de café

Leite condensado cozido: 1 caixa
Leite condensado: 2 caixas
Creme de leite: 2 caixas
Leite: 250 ml
Maizena: 1 colher
Pasta de café: 2 colheres
Castanha crocante: 50 g
Laranja cristalizada: 50g

Caramelo salgado

Creme de leite: 1 lata
Açúcar: 200 g
Flor de sal: 1 pitada

Modo de preparo

Massa:
Pesar em 3 bacias: farinha e fermento; açúcar, ovos, sal, açúcar de baunilha, canela em pó e raspas de limão; banha e margarina. Derreter a banha e a margarina. Misturar muito bem a bacia com o açúcar. Colocar na masseira, na seguinte ordem: farinha, fermento, açúcar e, por último, banha e margarina. Acrescentar o leite aos poucos e bater na velocidade alta até dar o ponto.

Creme de café:
Pegue todos os ingredientes e coloque em uma panela e mexa até pegar o ponto.

Castanha crocante:
Junte as castanhas e o açúcar e caramelize no fogo até atingir o ponto crocante.

Laranja cristalizada:
Faça a calda em ponto de fio e coloque as laranjas em pedaços pequenos por 10 minutos.

Caramelo salgado:
Coloque os ingredientes em uma panela e mexa até o ponto de caramelo.

Montagem:

Com a massa pronta, colocar o creme de café, após as laranjas e, em seguida, o crocante de nozes.

1ª Princesa da Festa

A Doce Aroma nasce do encontro entre tradição, consciência e inovação. A laranja utilizada por inteiro simboliza o cuidado com o futuro, enquanto o café resgata memórias afetivas e o aconchego das receitas compartilhadas.

Com castanhas e caramelo salgado, a cuca equilibra frescor, carinho e modernidade em uma criação cheia de significado.

Cuca Aurora

Panificadora Jamaica

Ingredientes

Massa:

Farinha de trigo: 100 g

Açúcar: 20 g

Margarina: 10 g

Sal: 2 g

Fermento: 20 g

Ovos: 130 g

Leite: 70 ml

Recheio para assar:

Doce de leite: 200 g

Farofa de cuca: 50 g

Brigadeiro de café:

Leite condensado

Café solúvel

Creme de leite: 30 g

Nozes caramelizadas:

Açúcar

Nozes

Sal: 1 pitada

Cobertura e decoração:

Brigadeiro de café: 90 g

Nozes caramelizadas: 30 g

Pitangas de chantilly

Pitangas de doce de leite

Modo de preparo

Preparar a massa-base da cuca com farinha de trigo, açúcar, margarina, sal, fermento, ovos e leite. Assar com 200 g de doce de leite e 50 g de farofa de cuca.

Para o brigadeiro de café, cozinhar o leite condensado com café solúvel. Quando atingir textura de brigadeiro, juntar o creme de leite.

Para as nozes caramelizadas, derreter o açúcar, acrescentar as nozes e uma pitada de sal.

Cobrir a cuca com 90 g de brigadeiro de café e 30 g de nozes caramelizadas. Enfeitar com pitangas de chantilly e de doce de leite.

2ª Princesa da Festa

Inspirada nos primeiros raios de sol, Aurora representa recomeços, encontros e momentos que aquecem o coração.

A massa leve, o café, o doce de leite, as nozes caramelizadas e o chantilly constroem uma combinação delicada e acolhedora.

É uma cuca que celebra a beleza de cada novo dia e os sabores que inspiram o amanhã.

Cuca Enlace

Cucas da Rosana

Ingredientes

Massa:

Fermento biológico seco: 1 colher de sopa

Leite morno: 300 ml

Ovos: 2 unidades

Farinha de trigo: 700 g

Banha: 2 colheres de sopa

Sal: 1 colher de chá

Recheio de goiaba:

Goiabas maduras: 6 unidades

Água: 500 ml

Açúcar: 400 g

Amido de milho: 3 colheres de sopa

Recheio de cream cheese:

Cream cheese: 400 g

Streusel de limão:

Farinha de trigo: 140 g

Banha: 200 g

Açúcar refinado: 100 g

Limão (raspas): 1 unidade

Modo de preparo

Massa:
Em um recipiente, adicionar o fermento biológico seco ao leite morno e misturar bem. Deixar descansar por 15 a 20 minutos, até formar uma esponja. Acrescentar os ovos, a banha e o sal, misturando até incorporar. Adicionar a farinha de trigo aos poucos, até obter uma massa macia, lisa e levemente úmida.
Sovar até desenvolver elasticidade.
Colocar a massa em uma forma de alumínio de 30 x 40 cm, untada com banha ou margarina.
Cobrir com um pano e deixar crescer por aproximadamente 30 minutos.

Recheio de goiaba:
Higienizar as goiabas, retirar as sementes e cortar em pedaços. Levar ao fogo com a água e o açúcar, cozinhando até a fruta desmanchar e formar um doce cremoso. Dissolver o amido de milho em um pouco de água e adicionar ao preparo, mexendo até engrossar. Reservar até esfriar completamente.

Streusel de limão:
Misturar a farinha de trigo, a banha e o açúcar refinado até formar uma farofa úmida e granulada. Acrescentar as raspas de limão e misturar delicadamente.

Montagem e forneamento:
Com a massa já crescida, espalhar o recheio de goiaba sobre toda a superfície. Adicionar o cream cheese sobre o recheio de goiaba. Cobrir com o streusel de limão. Levar ao forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 25 a 30 minutos, ou até a cuca ficar dourada e a farofa crocante.

Cuca Sabores do Amanhã

Cucas da Vitória

Ingredientes

Massa:

Farinha de trigo: 200 g

Ovo grande: 1 unidade

Sal: 1 pitada

Açúcar: 40 g

Banha ou óleo de soja: 1 colher de sopa cheia

Fermento biológico: 1 colher de café

Canela: a gosto

Baunilha: a gosto

Raspas de limão: a gosto

Água: quanto baste

Recheio:

Açúcar: 1 ⅕ xícara

Creme de leite: 1 ⅕ lata

Manteiga ou margarina: 1 colher de café cheia

Sal: 1 pitada

Amendoim quebrado: 100 g

Rendimento:

1 cuca pequena

Modo de preparo

Massa:
Misturar a farinha, o sal, o açúcar, a banha ou o óleo de soja e o fermento.

Em seguida, colocar a canela, a baunilha, as raspas de limão e o ovo batido. Por último, adicionar a água até a massa ficar homogênea. Deixar descansar por cerca de 45 minutos. Depois, colocar em uma forma untada com parte do recheio por cima e deixar crescer novamente.

Aquecer o forno a 180 °C.
Quando estiver crescida, assar por aproximadamente 15 minutos.

Ao retirar do forno, colocar o restante do recheio com o amendoim quebrado.

Recheio:
Em uma frigideira, derreter o açúcar até o ponto de caramelo. Em seguida, colocar a manteiga ou margarina, mexendo sempre. Adicionar o creme de leite e, por último, o sal, até ficar em ponto de geleia.

Cuca Doce Família

Cucas Gressler

Ingredientes

Massa:

Farinha: 380 g

Açúcar: 90 g

Ovos inteiros: 2 unidades

Banha: 30 g

Fermento: 30 g

Água: quantidade suficiente até dar o ponto

Sal: 8 g

Recheio:

Figo em calda: 495 g

Recheio de cream cheese:

Farofa: 150 g

Ingredientes da farofa: farinha, açúcar, banha, canela, baunilha e raspas de limão

Cobertura e enfeite:

Nozes trituradas: 50 g

Nozes inteiras: 10 g

Figos inteiros partidos ao meio: 2 unidades

Rendimento

1 cuca em forma de 26 x 38 cm

Modo de preparo

Massa:

Colocar fermento, sal, um pouco de água, acrescentar os ovos, açúcar, farinha, banha.

Colocar mais um pouco de água até o ponto de massa, não muito mole. Deixar crescer.

Depois colocar na forma, deixar crescer novamente. Colocar o recheio com a farofa.

Assar por 35 min ou até estar pronto.

Farofa:

Misturar açúcar, farinha, canela, baunilha e limão. Colocar a banha até dar o ponto de farofa. Amassar.

Recheio:

Cozinhar o figo e colocar açúcar até o ponto de calda.

Finalização:

Depois de assado, colocar as nozes trituradas.

Cuca Essência do Amanhã

Cucas Haubert

Ingredientes

Massa:
Farinha: 3 xícaras
Açúcar: 1 xícara
Fermento: 2 colheres de sopa
Ovos: 2 unidades
Leite: 1 xícara
Sal: 1 colher de chá
Banha: 2 colheres de sopa bem cheias

Recheio de lavanda:
Leite condensado: 1 lata
Creme de leite: 1 unidade
Chocolate branco: 200 g
Suco de limão siciliano: 2 colheres de sopa
Lavanda culinária desidratada: aproximadamente 2 colheres de sopa

Farofa/Streusel:
Farinha: 1 xícara
Açúcar mascavo: 1 xícara
Manteiga: 2 colheres de sopa

Finalização:
Nozes trituradas
Nozes para decorar
Chocolate branco para decorar

Modo de preparo

Massa:
Misturar os ingredientes e deixar a massa crescer por aproximadamente 40 minutos.

Recheio:
Em uma panela de fundo duplo, colocar o leite condensado e o creme de leite. Deixar ferver até dar ponto. Quando o recheio começar a soltar do fundo e ficar mais firme, adicionar o chocolate branco picado e mexer até dissolver. Acrescentar o suco de limão siciliano e a lavanda desidratada. Misturar bem e deixar esfriar.

Farofa/Streusel:
Misturar todos os ingredientes com a ponta dos dedos até formar uma farofa.

Montagem:
Depois que a massa crescer, colocar em uma forma e deixar crescer por mais 20 minutos. Após crescer, espalhar uma parte do creme de lavanda, adicionar nozes trituradas e colocar a farofa em torno de toda a cuca. Assar em forno a 180 °C por aproximadamente 15 a 20 minutos. Depois de fria, colocar o restante do recheio e decorar com nozes e chocolate branco.

Cuca Doce Pecan

Dalila

Ingredientes

Massa:

Farinha de trigo: 450 g
Açúcar: 50 g
Banha: 25 g
Sal: 5 g
Ovo: 1 unidade
Raspas de limão: a gosto
Água morna: 300 ml
Fermento fresco: 20 g

Farofa:

Farinha de trigo: 225 g
Açúcar: 175 g
Margarina em temperatura ambiente: 100 g
Raspas de limão: a gosto

Recheio e cobertura

Creme alemão:

Leite: 500 ml
Leite condensado: 300 g
Gemas: 3 unidades
Raspas de casca de laranja: a gosto
Leite em pó: 50 g
Margarina: 25 g
Amido de milho: 50 g
Nata: 200 g

Finalização:

Nozes carameladas
Nozes glaceadas
Fios de ovos

Modo de preparo

Massa:

Misturar todos os ingredientes e bater com a mão até formar uma massa lisa.

Farofa:

Misturar todos os ingredientes em uma bacia até formar uma farofa.

Creme alemão:

Colocar o leite, o leite condensado, o amido de milho, o leite em pó e a margarina em uma panela. Cozinhar mexendo sempre para não grudar no fundo. Assim que levantar fervura, baixar o fogo e mexer por cerca de 3 minutos. Desligar o fogo e acrescentar as gemas peneiradas, a nata e as raspas de laranja. Reservar até esfriar.

Montagem e forno:

Colocar a massa em uma forma untada com margarina, de aproximadamente 30 x 40 cm, e espalhar com a mão enfarinhada. Acrescentar uma parte do creme já frio sobre a massa. Colocar a farofa somente nas laterais e deixar crescer um pouco.

Assar em forno a 180 °C por aproximadamente 30 minutos. Depois de assada, acrescentar o restante do creme, as nozes e os fios de ovos.

Cuca Segredo da Colônia

Nutryce

Ingredientes

Massa:

Ovos: 3 unidades
Gemas: 2 unidades
Água morna: 250 ml
Óleo: 60 g
Vinagre de maçã: 10 g
Fermento biológico seco: 8 g
Sal: 6 g
Adoçante culinário forno e fogão: 40 g
Mix de farinhas sem glúten Nutryce Alimentos: 350 g
Goma xantana: 8 g

Requeijão:

Ricota de búfala: 200 g
Iogurte de búfala: 200 g
Observação: pode ser substituído por creme de leite ou leite de coco
Adoçante forno e fogão: 30 g
Raspas de limão: a gosto

Geleia de morango:

Morangos congelados: 300 g
Adoçante forno e fogão: 50 g
Água: 50 ml

Farofa:

Farinha de castanha: 100 g
Flocos finos de aveia sem glúten: 100 g
Adoçante forno e fogão: 20 g
Óleo: 70 g
Canela ou raspas de limão: opcional

Modo de preparo

Massa:

Em uma vasilha, misturar todos os ingredientes secos e reservar. Na batedeira, adicionar todos os ingredientes líquidos e bater em velocidade baixa até obter uma mistura homogênea. Adicionar os ingredientes secos aos poucos, mantendo a batedeira em velocidade baixa. Após incorporar todos os ingredientes, aumentar a velocidade e bater por aproximadamente 10 minutos.
Untar uma forma média de 25 x 18 cm. Com as mãos úmidas, espalhar a massa na forma e deixar descansar por aproximadamente 20 minutos.

Requeijão:

Em uma vasilha, amassar a ricota de búfala com as mãos. Adicionar os demais ingredientes e misturar com uma colher até obter um creme bem homogêneo e cremoso.

Geleia de morango:

Em uma xícara, diluir o adoçante na água até formar uma mistura lisa. Em uma panela, adicionar os morangos e deixar ferver em fogo baixo até soltarem líquido. Acrescentar a mistura de adoçante e mexer bem com uma colher. Cozinhar por aproximadamente 30 minutos ou até a água secar e formar um creme.

Farofa:

Em uma vasilha, misturar bem os ingredientes secos. Adicionar o óleo aos poucos, até formar gruminhos. Se desejar, saborizar com canela ou raspas de limão.

Montagem e finalização:

Após o crescimento da massa ainda crua, colocar o requeijão com uma colher e espalhar delicadamente. Distribuir a farofa nas bordas. Levar ao forno preaquecido a 170 °C por aproximadamente 25 minutos, ou até dourar nas laterais.
Retirar do forno e deixar esfriar. Quando a superfície estiver fria ao toque, adicionar a geleia de morango. Servir em seguida.

Cuca Próxima Fatia

Panisul

Ingredientes

Massa de cuca:

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico: 2 kg
Fermento biológico seco: 60 g
Açúcar cristal: 400 g
Ovo: 4 unidades
Banha: 95 g
Margarina: 45 g
Leite: 1 litro
Sal: 30 g
Canela: 1 pitada
Raspas de limão: 1 pitada
Essência de baunilha: 1 colher chá
Cada receita: 250 g de massa

Creme de amora:

Amora: 400 g
Água: 500 ml
Açúcar: 100 g
Creme de confeiteiro: 50 g

Mousse:

Caldo de limão: 50 ml
Leite condensado: 200 g

Streusel:

Farinha: 200 g
Açúcar: 200 g
Azeite: 25 ml
Raspas de limão: 8 g
Essência de baunilha: quanto baste
Canela: quanto baste

Modo de preparo

Massa:

Juntar os ingredientes em uma masseira e bater até o ponto de véu, com massa lisa.

Recheio de amora:

Adicionar em uma panela a amora, a água e o açúcar. Levar ao fogo até levantar fervura e cozinhar a amora por completo. Depois, adicionar o creme de confeiteiro para espessar. Reservar e deixar esfriar.

Mousse:

Bater o caldo de limão e o leite condensado no liquidificador até virar uma mistura consistente.

Streusel:

Misturar todos os ingredientes em um recipiente até formar uma farofa.

Montagem:

Pesar aproximadamente 230 g de massa e abrir na forma. Espalhar uma parte do recheio de amora sobre a massa, reservando o restante. Adicionar streusel sobre as bordas e deixar crescer por aproximadamente 30 minutos. Levar ao forno a 145 °C por 20 minutos. Ao sair do forno, deixar esfriar para fazer a decoração final. Com a cuca fria, retirar da forma e criar listras diagonais intercalando o mousse e o recheio de amora. Sobre a decoração, adicionar raspas de limão, uma folha de limão no canto superior direito e uma amora sobre a folha.

Cuca Doce Estalo

Pritsch

Ingredientes

Massa:

Farinha de trigo: 300 g
Açúcar: 50 g
Fermento biológico seco: 5 g
Leite: 120 ml
Manteiga: 30 g
Ovos: 2 unidades, aproximadamente 120 g
Sal: 5 g
Raspas de limão: a gosto
Canela em pó: a gosto
Essência de baunilha: a gosto

Creme de limão:

Gema: 1 unidade
Raspas e suco de limão: 1/2 unidade
Açúcar: 90 g
Amido de milho: 35 g
Leite: 200 ml

Ganache de pipoca:

Pipoca com melado já pronta: 75 g
Creme de leite: 250 g
Chocolate branco: 250 g
Manteiga: 15 g
Sal: 1 pitada

Finalização:

Ganache de pipoca
Pipoca com melado
Fios de melado
Raspas de limão

Rendimento:

1 cuca

Modo de preparo

Massa:

Em uma panela, aquecer a manteiga em fogo baixo até derreter. Acrescentar o leite e desligar o fogo. A mistura deve ficar apenas morna. Adicionar o fermento biológico e misturar. Acrescentar o açúcar, os ovos, o sal, as raspas de limão, a canela e a baunilha. Misturar bem. Adicionar a farinha de trigo e misturar até obter uma massa homogênea e macia. Espalhar a massa em uma forma untada, usando as mãos levemente umedecidas para cobrir todo o fundo.

Creme de limão:

Em uma panela, colocar a gema, as raspas e o suco de limão, o açúcar e o leite. Levar ao fogo baixo, mexendo constantemente. Dissolver o amido de milho em um pouco de leite frio. Quando a mistura começar a aquecer, adicionar o amido dissolvido. Continuar mexendo até engrossar e atingir consistência cremosa.

Ganache de pipoca:

Triturar a pipoca em liquidificador ou processador. Em uma panela, misturar a pipoca triturada, o creme de leite, a manteiga e o sal. Levar ao fogo baixo até levantar fervura. Adicionar o chocolate branco e misturar até derreter completamente. Cozinhar até obter consistência cremosa.

Montagem:

Em uma forma untada, espalhar a massa até preencher todo o fundo. Distribuir o creme de limão sobre a massa. Espalhar o ganache de pipoca sobre toda a superfície. Polvilhar o streusel. Deixar fermentar por aproximadamente 30 minutos. Assar em forno preaquecido a 200 °C por cerca de 35 minutos.

Finalização:

Após assada e levemente resfriada, aplicar o ganache de pipoca em zigue-zague com auxílio de um saco de confeitar. Distribuir a pipoca com melado sobre o ganache para aderir à superfície. Finalizar com fios de melado aplicados com saco de confeitar e raspas de limão.

Cuca Conexões

Roque Schuh

Ingredientes

Massa:

Massa de cuca tradicional: 300 g

Recheio de kechmier: 100 g

Linguiça desfiada frita: 60 g

Geleia de morango: 50 g

Recheio de framboesa: 80 g

Farofa tradicional: 60 g

Farofa de bacon: 30 g

Decoração:

Nata batida ou chantilly: 30 g

Morangos: 2 unidades

Recheio de kechmier:

Queijo quark: 100 g

Leite condensado: 20 g

Açúcar refinado: 20 g

Noz-moscada moída: 1 pitada

Canela moída: 2 pitadas

Geleia de morango:

Água: 300 g

Morangos: 250 g

Açúcar cristal: 50 g

Amido: 50 g

Geleia de brilho sabor morango: 100 g

Modo de preparo

Recheio de kechmier:

Misturar todos os ingredientes até ficar pronto.

Geleia de morango:

Em uma panela de fundo grosso, colocar 250 ml da água, o açúcar e os morangos. Levar ao fogo alto até ferver. Depois, baixar o fogo e cozinhar por 20 minutos, mexendo às vezes. Dissolver o amido no restante da água fria. Ainda em fogo baixo, adicionar o amido dissolvido, mexendo sempre por mais 5 minutos para não empelotar. Desligar o fogo e adicionar a geleia de brilho de morango. Misturar bem, aguardar esfriar e manter sob refrigeração.

Montagem da cuca:

Sobre a massa da cuca, colocar o recheio de kechmier. Depois, polvilhar a linguiça esfarelada. Colocar a geleia de morango em saco de confeitar e fazer listras diagonais em toda a cuca, deixando espaço aproximado de 1,5 cm entre elas. Colocar a framboesa em saco de confeitar, fazer um buraquinho fino no saco e aplicar listras ao redor das listras de geleia de morango. Distribuir a farofa tradicional nas bordas da cuca e muito pouco no meio. Deixar crescer e assar em forno a 160 °C por aproximadamente 18 minutos. Ao sair do forno, distribuir a farofa de bacon sobre toda a cuca. Decorar fazendo uma linha diagonal no centro com nata batida ou chantilly, usando bico de confeitar. Colocar um morango ao meio em cada ponta da decoração. Pode passar geleia de brilho sobre os morangos e usar framboesa em fruta para decorar.

Cuca Sabor do Amanhã

Santa Delícias

Ingredientes

Massa:

Farinha de trigo: 200 g

Açúcar: ¾ xícara

Sal: 2 colheres rasas

Fermento biológico: 1 colher sopa

Ovos: 3 unidades

Banha: 1 colher sopa

Água para dar ponto

Raspas de limão: a gosto

Noz-moscada: a gosto

Recheio:

Delicado creme de café

Nozes caramelizadas

Requeijão caseiro cremoso

Cobertura:

Streusel, farofa crocante

Modo de preparo

Massa:

Em uma tigela, misturar a farinha de trigo, o açúcar, o sal e o fermento biológico. Acrescentar os ovos e a banha. Adicionar a água aos poucos, sovando até obter uma massa lisa e elástica. Continuar a sova até atingir o ponto de véu. Incorporar as raspas de limão e a noz-moscada a gosto, distribuindo bem os aromas. Cobrir a massa e deixar descansar em local aquecido até dobrar de volume.

Recheio:

Preparar o creme de café de sua preferência e reservar. Caramelizar as nozes em fogo baixo até que fiquem envolvidas por uma fina camada crocante de açúcar. Deixar esfriar e picar grosseiramente. Separar o requeijão caseiro já frio e cremoso.

Montagem:

Abrir a massa delicadamente e acomodar em uma forma para cuca. Espalhar uma camada generosa de requeijão caseiro. Sobre o requeijão, distribuir o creme de café de maneira uniforme. Finalizar com as nozes caramelizadas crocantes. Cobrir toda a superfície com uma camada de streusel.

Fermentação e forno:

Deixar a cuca descansar por mais 30 a 40 minutos, até crescer novamente. Assar em forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 35 a 45 minutos, ou até estar dourada e perfumada.

Festa das Cucas

Santa Cruz do Sul

Realização

Município de Santa Cruz do Sul

Grupo RBS

Patrocínio

Desco Atacado

UNISC

Unimed

Orquídea

HBIER